Bonne Cuisine
1 PLACE GUSTAVE EIFFEL
94150 RUNGIS

N 14/2010
Bimestriel

Surface approx. (cm²) : 2106
N° de page : 36-39

DESSERT SPÉCIAL PÂQUES ///

Tout choco !

IL EST L'INCONTOURNABLE DES FÊTES DE PÂQUES, LE CHOCOLAT SE CUISINE À TOUTES LES SAUCES ! DÉMONSTRATION.

Tarte au chocolat et aux noisettes

Recette : Nestlé dessert

Pour 6 personnes
- **Temps de préparation :** 10 min
- **Temps de cuisson :** 15 min
- **Réfrigération :** 1 h

● 1 pâte brisée tarte en or Herta ● 1 tablette de 180 g de Nestlé dessert noisettes ● 6 quenelles de crème glacée à la vanille La Laitière Nestlé ● 150 ml de crème liquide ● 1 moule à tarte

Préchauffer votre four th. 7/8 (220°C). Dérouler la pâte dans un moule à tarte et faire cuire à blanc selon le mode d'emploi. Casser le chocolat en morceaux et le placer dans un saladier. Faire chauffer la crème liquide et verser sur le chocolat. Couvrir et attendre 5 minutes. Mélanger. Verser la ganache sur le fond de tarte et placer une heure au réfrigérateur. Au moment de servir, ajouter une quenelle de glace sur chaque part.

Pudding à la poire et au chocolat

Recette et photo : Atelier des chefs

Pour 8 personnes
- **Temps de préparation :** 10 min
- **Temps de cuisson :** 40 min

● 125 g de farine ● 10 cuillerées à soupe de Canderel ● 3 œufs ● 30 cl de lait écrémé ● 10 cl de crème liquide allégée ● 30 g de beurre allégé ● 30 g de poudre d'amandes ● 4 poires (variété de saison) ● 4 cuillerées à soupe de Cankao

Préchauffer le four à 180°C. Eplucher les poires, les vider et les couper en quartiers. Dans un bol, mélanger les œufs avec le Canderel et le Cankao. Ajouter la poudre d'amandes, la farine, la crème et le lait. Pour terminer, ajouter le beurre fondu et mélanger. Beurrer et fariner légèrement un moule pour clafoutis. Déposer les quartiers de poires et verser le mélange par-dessus. Faire cuire au four à 180°C pendant 40 minutes.

Conseil du chef : utiliser de préférence un plat large et peu profond pour éviter d'assécher le pudding par une cuisson trop longue.

Conseil nutritionnel : toute l'année il est possible de profiter de toutes les variétés et donc de toutes les saveurs que nous offre la poire. Ce fruit, originaire de Chine, est connu pour sa richesse en eau (84 %). Les personnes au système digestif sensible devront préférer les poires fondantes aux granuleuses.

Eléments de recherche : L'ATELIER DES CHEFS : cours de cuisine, passages significatifs

Bonne Cuisine
1 PLACE GUSTAVE EIFFEL
94150 RUNGIS

N 14/2010
Bimestriel

Surface approx. (cm²) : 2106
N° de page : 36-39

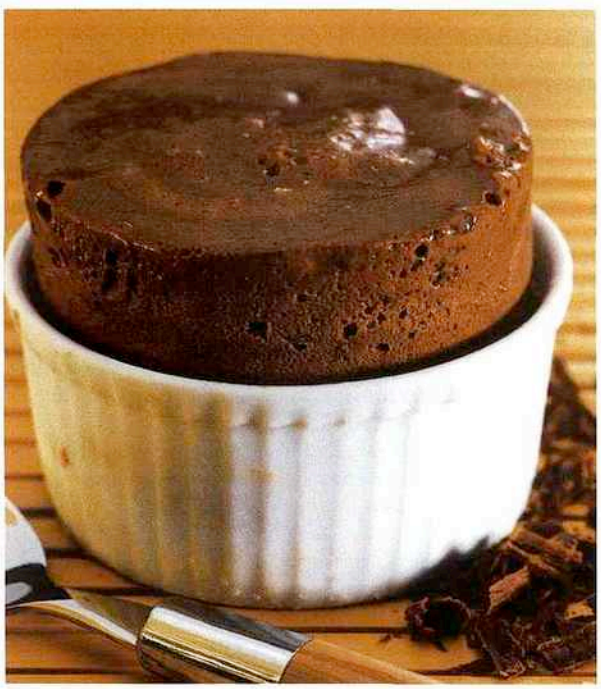
Soufflé glacé au chocolat

Recette : CNIEL Photo : Claude Herlédan - CNIEL

Pour 4 personnes
- **Temps de préparation :** 45 min
- **Temps de repos :** 1 nuit

● 250 g de chocolat à fondre (64 % de cacao) ● 4 œufs ● 125 g de sucre ● 12,5 cl de lait entier ● 200 g de crème liquide (30 % de matière grasse) ● 10 g de beurre demi-sel ● 1 cuil. à soupe de poudre de cacao

Concasser le chocolat et le faire fondre au bain-marie. Séparer les jaunes des blancs d'œufs. Battre les jaunes avec la moitié du sucre à l'aide d'un fouet. Chauffer le lait avec le reste de sucre, verser progressivement sur le mélange ci-dessus sans cesser de fouetter. Placer sur feu doux et cuire jusqu'à épaississement. Retirer du feu et battre lentement. Incorporer le chocolat fondu et continuer de battre jusqu'à refroidissement complet. Fouetter la crème énergiquement jusqu'à ce qu'elle tienne aux branches du fouet, l'incorporer délicatement à la préparation précédente. Faire fondre le beurre, à l'aide d'un pinceau, en badigeonner l'intérieur de 4 ramequins. Découper des bandes de papier sulfurisé de 6 centimètres de large et 20 centimètres de long, les disposer le long des bords intérieurs des ramequins (le papier doit dépasser du ramequin en hauteur et coller aux bords grâce au beurre). Les remplir de la préparation au chocolat. Placer les ramequins au congélateur, les laisser prendre toute une nuit. Les retirer du congélateur et les placer à température ambiante 10 minutes avant dégustation. Au moment de servir, saupoudrer les soufflés de cacao en poudre, retirer délicatement le papier sulfurisé et servir.
Astuce du chef : Le fait d'entourer les parois du ramequin d'un papier sulfurisé va permettre au soufflé de prendre de la hauteur en épousant la forme du papier.



Bavarois à la poire

Recette et photo : extraites du blog culinaire de Hanane Liagre : www.recetteshanane.fr

Pour 4 personnes
- **Temps de préparation :** 45 min
- **Temps de repos :** 4 h minimum

● 200 g de spéculos ● 40 g de beurre
La mousse aux poires : ● 200 g de poires au sirop ● 20 cl de crème liquide entière froide ● 50 g de sucre ● 4 g de gélatine
Le nappage au chocolat : ● 2 g de gélatine ● 100 g de chocolat ● 15 cl de crème liquide
Décorer : ● 1 poire au sirop ● du chocolat

Commencer par mixer les spéculos, ajouter le beurre et travailler la pâte jusqu'à l'obtention d'un mélange sablé. Répartir les spéculos au fond de chaque cercle et, à l'aide d'un poussoir, bien tasser. Réserver au frais. Mixer les poires avec quelques gouttes de sirop pour obtenir une purée de poire. Tremper la gélatine dans un bol d'eau froide pendant 5 minutes pour la ramollir.
Faire chauffer un peu de purée de poire, puis y faire diluer la gélatine essorée. Mélanger, retirer du feu puis incorporer le reste de purée de poire. Monter la crème liquide en chantilly avec le sucre, incorporer la purée de poire, puis verser la mousse obtenu dans les cercles sur la base de spéculos. Placer au frais.
Pendant ce temps-là, faire chauffer la crème liquide, y faire fondre le chocolat, mélanger pour avoir une ganache lisse. Ajouter la demi-feuille de gélatine ramollie et égouttée, laisser bien tiédir avant de verser sur la mousse de poire. Placer au frais pendant 4 heures minimum. Avant de servir, décorer vos bavarois avec des poires coupées et des morceaux de chocolat.

Bonne Cuisine
1 PLACE GUSTAVE EIFFEL
94150 RUNGIS

N 14/2010
Bimestriel

Surface approx. (cm²) : 2106
N° de page : 36-39

Verrines ananas banane, ganache choco et mousse mangue

Recette : Nestlé dessert Photo : PL Viel

Pour 5 portions
- **Temps de préparation :** 20 min
- **Réfrigération :** 1h30
- **Temps de cuisson :** 5 min

● 1/2 ananas ● 2 bananes ● 1 tablette de 170 g de Nestlé dessert caramel ● 200 ml de lait concentré non sucré ● 1 cuillerée à soupe rase de sucre roux ● 80 g de mangue ● 1 cuillerée à café de jus de citron

Peler et couper les bananes et l'ananas en petits dés. Faire caraméliser l'ananas avec le sucre roux dans une poêle. Ajouter les bananes et prolonger la cuisson d'une minute. Placer 50 ml de lait concentré au réfrigérateur.
Casser 150 g de chocolat en morceaux et verser 150 ml de lait concentré chaud dessus.
Attendre 5 minutes puis mélanger. Dans des verrines, répartir les fruits puis la ganache au chocolat tiédie. Placer au réfrigérateur pendant une heure.
Battre le lait froid en chantilly et ajouter délicatement la mangue mixée. Déposer une quenelle de chantilly à la mangue sur chaque verrine. Décorer de copeaux de chocolat.

Saucisson très chocolat

Recette : CNIEL Photo : Claude Herlédan - CNIEL

Pour 8 personnes
- **Temps de préparation :** 15 min
- **Temps de repos :** 2 h

● 200 g de chocolat au lait pâtissier ● 75 g de beurre ● 1 œuf ● 100 g de noisettes entières ● 6 à 7 biscuits sablés (type palets bretons) ● 2 c. à s. de sucre glace

Faire chauffer une poêle à sec, y déposer les noisettes, faire légèrement torréfier. Hacher grossièrement. Couper les biscuits en petits morceaux (sans les réduire en poudre). Tailler le beurre et le chocolat en morceaux. Placer dans une casserole et faire fondre au bain-marie (ou au micro-ondes). Mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Casser et déposer l'œuf entier en mélangeant énergiquement de manière à ne pas le cuire. Incorporer les noisettes et les biscuits.
Déposer cette pâte sur du papier sulfurisé (ou film alimentaire), le façonner en long saucisson. Fermer, comme une papillote, et placer au réfrigérateur pendant 2 heures.
Retirer le saucisson du frais, lui donner une forme bien cylindrique en le roulant sur le plan de travail. Enlever le papier sulfurisé et le rouler dans le sucre glace.
Couper délicatement en tranches et présenter sur une planche en bois avec un couteau. Déguster !
Le mot du chef : Une recette surprenante. À réaliser sans hésiter avec ses enfants ! Ce saucisson se rapproche physiquement du saucisson de charcuterie ! Les noisettes peuvent être remplacées, selon les goûts, par des noix, noix de cajou, cacahuètes ...

Bonne Cuisine
1 PLACE GUSTAVE EIFFEL
94150 RUNGIS

N 14/2010
Bimestriel

Surface approx. (cm²) : 2106
N° de page : 36-39

Tarte choco-poires

Recette : CNIEL Photo : Claude Herlédan - CNIEL

Pour 6 personnes
- **Temps de préparation :** 15 min
- **Temps de cuisson :** 45 min

● 1 pâte sablée ● 120 g de chocolat noir ● 1 boîte de poires au sirop ● 2 œufs ● 75 g de sucre semoule ● 15 cl de crème fraîche ● 15 cl de lait 1 cuil. à soupe de sucre glace

Préchauffer le four à 160°C (th. 6). Déposer la pâte sablée dans un moule à tarte, la précuire à blanc 15 minutes. Retirer du four et poursuivre la cuisson normalement 10 minutes.
Pendant ce temps, faire fondre le chocolat au bain-marie, l'étaler sur le fond de tarte. Égoutter les poires au sirop, les tailler en très fines tranches en prenant soin de ne pas les couper jusqu'au bout, elles doivent se maintenir solidaires les unes des autres. Disposer et répartir équitablement délicatement ces tranches sur le fond de tarte, appuyer légèrement afin que ces tranches s'ouvrent en éventail (ou les couper en quartiers).
Dans un saladier, casser et battre les œufs avec le sucre, la crème fraîche et le lait. À l'aide d'une louche, verser ce liquide sur la tarte. Enfourner et cuire 40 minutes à 170°C (th. 6) jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. La retirer momentanément du four, saupoudrer sa surface de sucre glace. Allumer le gril du four, y déposer la tarte, cuire jusqu'à la formation d'une légère croûte caramélisée. Sortir et démouler la tarte sur une grille. Déguster tiède.
Astuce du chef : vous pouvez réaliser vous-même la pâte sablée. De même, en pleine saison, utilisez des poires fraîches, pelées, taillées en 2 et évidées que vous ferez pocher dans un sirop (eau + sucre) 10 à 15 minutes.

Petits pots de chocolat, saveur mentholée

Recette : CNIEL Photo : Claude Herlédan - CNIEL

Pour 4 personnes
- **Temps de préparation :** 1h15
- **Temps de cuisson :** 45 min

● 1 bouquet de menthe ● 4 cl de lait entier ● 25 cl de crème liquide (30 % de matière grasse) ● 100 g de mascarpone ● 2 œufs ● 110 g de chocolat noir (65 % de cacao)

Laver la menthe. Dans une casserole, porter à ébullition le lait et 10 cl de crème. Retirer du feu et ajouter le bouquet de menthe. Couvrir, laisser refroidir et infuser 30 minutes. Incorporer progressivement à l'aide d'un fouet les 100 g de mascarpone. Préchauffer le four à 120°C (th. 4). Séparer les jaunes des blancs d'œufs. Battre les blancs énergiquement jusqu'à ce qu'ils tiennent aux branches du fouet. Les incorporer délicatement au mélange ci-dessus. Retirer le bouquet de menthe. En remplir 4 petits pots, les placer dans un plat du four. Verser de l'eau à mi-hauteur du plat. Enfourner et cuire au bain-marie environ 35 minutes. Au terme de la cuisson, retirer les petits pots du plat, laisser refroidir. Concasser le chocolat, le placer dans un saladier. Porter les 15 cl de crème liquide restante à ébullition, la verser petit à petit sur le chocolat tout en mélangeant à l'aide d'un fouet. Verser une cuillerée à soupe de ce chocolat sur les petits pots de crème et déguster sans attendre. **Astuce du chef :** pour gagner du temps, vous pouvez faire infuser la menthe dans le lait et la crème la veille en plaçant la préparation au réfrigérateur dans un récipient fermé hermétiquement.